



DEIN SPEISEPLAN



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Tagesmenü 1



Tex-Mex im Topf A,C,M
mit Hühnerfleischbällchen
BIO-Reis -
BIO-Mürbe Schnecke A,G

Vollkornmakkaroni A
Pesto alla Genovese C,G
dazu Gärtner Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
BIO-Vanillejoghurt G

Putenleberkäse geb. A,C,G
BIO-Kartoffelpüree G
Gemüsemischung natur -
Gemischtes Kompott -

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Backerbsen A,C,G
Kartoffelpuffer -
BIO-Rahmfisolen A,G

Gelbe Rübencremesuppe A,G,M
BIO-Topfenknödel A,C,G
mit Butter-Bröseln
Weichselkompott -

Tagesmenü 2 schweinefleischfrei



Florentiner Nudeln A,C,G
mit Hühnerbruststücken
Chinakohlsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Himbeercreme G

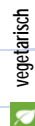
Hühnerbouillon -
BIO-Buchstabennudeln A
BIO-Grießkoch nach A,G
"Großmutter's Art"
Kakaozucker F

Gemüsebällchen A,C,G,L,N
Vollkorncouscous A
Ratatouille -
Gemischtes Kompott -

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Backerbsen A,C,G
Gemüsenudelpfanne A,G
dazu Eisbergsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -

BIO-Erdäpfelgulasch A
BIO-Semmel A
BIO-Banane -

Tagesmenü 3 vegetarisch



BIO-Kartoffel- C,G
Spinatgratin
Chinakohlsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Himbeercreme G

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Buchstabennudeln A
Gemüsecurry A,G,M
Jasminreis -

Mini-Nudeltaschen A,G,L
in Tomatensauce
und Hartkäse gerieben C,G
dazu Sport Mix Salat -
Joghurtkräuterdressing C,G,M
Vollkorn-Ameisenkuchen A,C,F,G

BIO-Spinatknödel A,C,G
Paprikarahmsauce A,G
Birne -

BIO-Gemüsebouillon L
mit BIO-Frittaten A,C,G
BIO-Linguine A
Sauce Bolognese Soja A,F,L
dazu Rahm-Gurkensalat G

Tagesmenü 4 Take Away-Menü

Fischstäbchen A,D,G
BIO-Petersilkartoffeln -
mit Sauce Tartare C,M
Chinakohlsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
BIO-Mürbe Schnecke A,G

Hirse-Zucchini- A,C,M
Rindfleischlaibchen
BIO-Salzkartoffeln -
BIO-Karottensalat -
Sonnenblumenkerne -
BIO-Vanillejoghurt G

Los Palatschinkos A,C,G
Tomate-Mais
dazu Sport Mix Salat -
Joghurtkräuterdressing C,G,M
Vollkorn-Ameisenkuchen A,C,F,G

Würzige -
Chicken-Wings
Zapfenkroketten G
Schnittlauch-Dip C,G,M
Birne -

Gemüseschnitzel A,C,G,L
BIO-Risipisi -
dazu Rahm-Gurkensalat G
BIO-Fruchtjoghurt G

Jause 1

BIO-Roggenbrot A
Bärlauchaufstrich G,L,M
gelber Paprika -

BIO-Semmel A
Putenextra M
und Essiggurkerl M

BIO-Grahamweckerl A
Butterkäse G
Cocktailtomaten -

BIO-Kornspitz A,F
Putencabanossi -
Snackgemüse -

BIO-Dinkelbrot A,G,N
Putenschinken -
grüner Paprika -

Jause 2

Sonnenblumenweckerl A
Gouda G
dazu Gurke -

BIO-Vollkornbrot A
Drautaler G
Radieschen -

Laugengebäck A,G
BIO-Butter G
BIO-Banane -

Fladenbrot A,F,G,N
BIO-Hummus natur F,N
Snackgemüse -

BIO-Mohnstriezerl A
Eiaufstrich C,M
roter Paprika -

MA56
Volksschule

Woche 10
07.03. - 11.03.2022

- Mit Brief und Siegel -
Ausgewogen und
nachhaltig!



50% BIO-ANTEIL

"In BIO sind wir Klassenbester!"



DEIN SPEISEPLAN



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Tagesmenü 1



BIO-Chili con Carne -
Fladenbrot A,F,G,N
Muffin Schoko-Banane A,C,G

BIO-Rindsuppe L
Vollkorn-Sternchen A
Hokifischfilet A,D,G
in Kräuterbuttersauce
BIO-Risipisi -

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Suppennudeln A
BIO-Kartoffel- A,G
Gemüseauflauf
BIO-Karottensalat -

BIO-Muschelnudeln A
Puten-Carbonarasauce A,C,G
dazu Eisbergsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Vanillepudding G

Puten-Haschee-Knödel A,C
Bratensauce A,L
BIO-Sauerkraut -
BIO-Banane -

Tagesmenü 2 schweinefleischfrei



Kartoffel- C,G,L
Topfenlaibchen
Erbsen-Karottengemüse -
Schnittlauch-Dip C,G,M
Mandarinenkompott -

BIO-Gemüsebouillon L
Vollkorn-Sternchen A
Fischfilets geb. A,C,D,G
Kräuterkartoffeln -
dazu Sport Mix Salat -
American Dressing C,G,M

Faschierte Laibchen A,C,G,L,M
vom Huhn
Zapfenkroketten G
BIO-Kaisergemüse G
BIO-Dinkelgugelhupf A,C,G

Linsebällchen G
Jasminreis -
Tomatenragout -
Vanillepudding G

BIO-Gemüsebouillon L
Grießknödel A,C
BIO-Spiralen tricolore A
BIO-Frischkäsesauce A,G
dazu Gärtner Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -

Tagesmenü 3 vegetarisch

Vollkornspaghetti A
BIO-Wiener-Tomatensauce A
und Hartkäse gerieben C,G
Chinakohlsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Mandarinenkompott -

BIO-Gemüsebouillon L
Vollkorn-Sternchen A
Champignonsauce A,G
Serviettenknödel A,C,G

Karfiolröschen geb. A,C,G
BIO-Petersilkartoffeln -
Tsatsiki G
BIO-Dinkelgugelhupf A,C,G

Makkaroniaufbau A,C,G
BIO-Roter Rübensalat -
Vanillepudding G

BIO-Gemüsecremesuppe A,G,L
BIO-Erdbeer- A,C,G
palatschinken
mit Vollkornmehl
BIO-Milch G

Tagesmenü 4 Take Away-Menü

Fleischnudeln A
BIO-Karottensalat -
Muffin Schoko-Banane A,C,G

Beefburger A,C,M
Bratkartoffeln -
Mexikanischer Salat -
BIO-Fruchtjoghurt G

BIO-Kartoffel- A,C
Spinatlaibchen
BIO-Sonnengemüse -
Joghurt-Kräutersauce C,G,M
BIO-Äpfel -

Crispy Chicken A,C,G
Kartoffelsalat (halb) -
Gurkensalat (halb) G
BIO-Milchkipferl A,C,G

BIO-Reisaufbau C,G
mit Apfelstückchen
BIO-Milch G
BIO-Banane -

Jause 1

Kürbiskernbrot A,F
Tilsiter G
dazu Gurke -

BIO-Mohnstriezel A
Putenstreichwurst -
Kohlrabi -

BIO-Vollkornbrot A
Polnische -
gelber Paprika -

Laugengebäck A,G
Putenkrakauer -
BIO-Äpfel -

Mischbrot A
BIO-Butter G
frischer Schnittlauch -
Kiwi -

Jause 2

Ciabatta A
Mozzarella in Scheiben G
Cocktailtomaten -

Karottenbrot A,F
Frühlingsaufstrich G,M
Radieschen -

BIO-Semmel A
Eckerlkäse G
roter Paprika -

BIO-Roggenbrot A
Butterkäse G
und Essiggurkerl M

BIO-Knusperstangerl A
Gervais Natur G
BIO-Karotten -

MA56
Volksschule

Woche 11
14.03. - 18.03.2022

- Mit Brief und Siegel -
Ausgewogen und
nachhaltig!



50% BIO-ANTEIL

„In BIO sind wir Klassenbester!“

*) Dieses Angebot ist von der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) zertifiziert und entspricht den Vorgaben einer ausgewogenen Mittagsverpflegung.

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

laktosefrei
vegetarisch
schweinefleischfrei

aus einer MSC-zertifizierten, nachhaltigen Fischerei. www.msc.org/at; MSC-C-51742



DEIN SPEISEPLAN

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Tagesmenü 1



Rindfleischbällchen A,C
Jasminreis -
Chinakohlsalat -
American Dressing C,G,M
BIO-Kakaokuchen A,C

Tagesmenü 2 schweinefleischfrei



Bunte Bulgurpfanne A
Chinakohlsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Sonnenblumenkerne -
BIO-Kakaokuchen A,C

Tagesmenü 3 vegetarisch

BIO-Gemüsebouillon L
Reibteig A,C
Kartoffel-Broccoli- C,G
Auflauf
BIO-Roter Rübensalat -

Tagesmenü 4 Take Away-Menü

Vollkorn- A
Putenschinkenfleckerl
BIO-Roter Rübensalat -
BIO-Kakaokuchen A,C

Jause 1

Schweizerbrot A
Putenextra M
BIO-Karotten -

Jause 2

BIO-Semmel A
BIO-Frischkäse Kräuter G
Kohlrabi -

Gebackenes Gemüse A,C,G
BIO-Petersilkkartoffeln -
dazu Rahm-Gurkensalat G
BIO-Holunder- G
Topfencreme

BIO-Gemüse- A,C,F,G
Palatschinken gefüllt
dazu Sport Mix Salat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M
BIO-Holunder- G
Topfencreme

Käsespätzle A,C,G
dazu Sport Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
BIO-Holunder- G
Topfencreme

Faschierte Laibchen A,C,M
(Faschiertes gemischt)
Pommelinos -
dazu Rahm-Gurkensalat G
BIO-Orange -

BIO-Grahamweckerl A
Butterkäse G
Radieschen -

BIO-Vollkornbrot A
Gervais Natur G
BIO-Karotten -

BIO-Bärlauchcremesuppe A,G
mit Croutons natur A
BIO-Buttermilch- A,C,G
schmarren
Erdbeer-Pfirsichmark -

BIO-Bärlauchcremesuppe A,G
mit Croutons natur A
Mohnnudeln A,C,G
BIO-Apfelmus -

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Grießbällchen A,C,L
BIO-Spinat-Cannelloni A,G
mit Tomatenragout
dazu Gärtner Mix Salat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M

Bärbl und Bärnd A,C
(Süßkartoffelbären)
Cremige Polenta G
BIO-Erbsen natur G
BIO-Fruchtjoghurt G

Sonnenblumenweckerl A
Putenschinken -
roter Paprika -

BIO-Dinkelbrot A,G,N
BIO-Butter G
frischer Schnittlauch -
BIO-Banane -

BIO-Linsen- A,L,M
Gemüseintopf
Serviettenknödel A,C,G
BIO-Banane -

Hühnerbrüstchen -
gebraten im Natursaft
BIO-Reis -
BIO-Fisolen G
Frischer Fruchtsalat -

Gemüselasagne A,G
dazu Eisbergsalat -
American Dressing C,G,M
Frischer Fruchtsalat -

BIO-Pizza mit A,G
Spinat und Käse
dazu Eisbergsalat -
American Dressing C,G,M
BIO-Banane -

BIO-Dinkel- A,F
Vollkornweckerl
Putenschwarze -
dazu Gurke -

Mischbrot A
Bärlauchaufstrich G,L,M
gelber Paprika -

Sterntalersuppe A,C,L
BIO-Risotto A,G
mit Frühlingsgemüse
dazu Sport Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -

Sterntalersuppe A,C,L
BIO-Linguine A
BIO-Sauce Bolognese A,L
vom Rind
und Hartkäse gerieben C,G
dazu Sport Mix, BIO-Essig-Öl -

Gemüsenuggets A,G
Riffelkartoffeln -
mit Sauce Tartare C,M
BIO-Marmorkuchen A,C

Fischburger paniert A,C,D,G
Potato Wedges -
BIO-Babykarotten G
mit Sauce Tartare C,M
BIO-Marmorkuchen A,C

BIO-Roggenbrot A
BIO-Butter G
BIO-Orange -

BIO-Kornspitz A,F
Emmentaler G
Cocktailtomaten -

MA56
Volksschule

Woche 12
21.03. - 25.03.2022

- Mit Brief und Siegel -
Ausgewogen und
nachhaltig!



50% BIO-ANTEIL

„In BIO sind wir Klassenbester!“



DEIN SPEISEPLAN



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Tagesmenü 1



BIO-Grünkernherzen A,C,G,M
BIO-Rahmfisolen A,G
Birnenkompott -

BIO-Gemüsebouillon L
Kräutertropfteig A,C
BIO-Spiralen tricolore A
Tomatensauce italien. A
dazu Sport Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -

BIO-Kalbsbutter- A,C,L
Schnitzel im Saft
BIO-Kartoffelpüree G
BIO-Erbesen natur G
BIO-Zitronenkuchen A,G

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Suppenudeln A
Kabeljaufilet geb. A,D
Kartoffelsalat -

Pizza-Nudeln A,C,G
dazu Sport Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Bananencreme G

Tagesmenü 2 schweinefleischfrei



Asiatische Nudelpfanne A,F
Chinakohlsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
BIO-Briochekipferl A,C,G

BIO-Frühlingskräutersuppe A,G
mit Croutons natur A
Herzhafte A,C,G
Semmellaibchen
Gemüse Kunterbunt G

Gemüsestrudel A,C,G,L
BIO-Petersilkartoffeln -
dazu Eisbergsalat -
American Dressing C,G,M
BIO-Apfel -

BIO-Rindsuppe L
BIO-Suppenudeln A
Nudeln in Spinatsauce
A,C,D,G
mit Lachsstücken
dazu Gärtner Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -

Tex-Mex im Topf A,C,M
mit Hühnerfleischbällchen
BIO-Reis -
dazu Sport Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Bananencreme G

Tagesmenü 3 vegetarisch

BIO-Eiernockerl A,C,G
BIO-Roter Rübensalat -
Birnenkompott -

BIO-Frühlingskräutersuppe A,G
mit Croutons natur A
Mostviertler A,C,G
Apfelschmarren
Weichselkompott -

Chili sin Carne A,F
Fladenbrot A,F,G,N
BIO-Zitronenkuchen A,G

BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Suppenudeln A
Zartweizenrisotto A,C,G
dazu Gärtner Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -

Karfiol-Käse- A,C,G
medaillons
Rahmspinat A,G
Bananencreme G

Tagesmenü 4 Take Away-Menü

BIO-Kartoffel-Nudel- A,C,G
auflauf mit Faschiertem
BIO-Roter Rübensalat -
BIO-Briochekipferl A,C,G

Hühnerkeulen gegr. -
BIO-Reis -
BIO-Mais G
Joghurt-Kräutersauce C,G,M
BIO-Fruchtjoghurt G

Nusspalatschinken A,C,G,H
BIO-Milch G
BIO-Apfel -

BIO-Frankfurter -
vom Rind
Röstinchen -
BIO-Feinschmecker- -
Gemüse natur
BIO-Vanillejoghurt G

Gemüsebällchen A,C,G,L,N
Kräuterkartoffeln -
dazu Sport Mix Salat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M
Kiwi -

Jause 1

Käsestangerl A,G
Putenschinken -
grüner Paprika -

Mischbrot A
Eiaufstrich C,M
und Essigurkerl M

Kürbiskernweckerl A,F,N
Putenpickante -
Cocktailtomaten -

Karottenbrot A,F
BIO-Butter G
BIO-Banane -

BIO-Grahamweckerl A
Polnische -
dazu Gurke -

Jause 2

BIO-Roggenbrot A
Gouda G
roter Paprika -

BIO-Mohnstriezerl A
BIO-Butter G
BIO-Apfel -

BIO-Dinkelbrot A,G,N
Frischkäse G
Kohlrabi -

BIO-Knusperstangerl A
Frühlingsaufstrich G,M
gelber Paprika -

Schweizerbrot A
Edamer G
Radieschen -

MA56
Volksschule

Woche 13
28.03. - 01.04.2022

- Mit Brief und Siegel -
Ausgewogen und
nachhaltig!



50% BIO-ANTEIL

„In BIO sind wir Klassenbester!“

Das gesamte BIO-Sortiment wird durch die Austria-BIO-Garantie AT-BIO-301 geprüft.

*) Dieses Angebot ist von der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) zertifiziert und entspricht den Vorgaben einer ausgewogenen Mittagsverpflegung.

Späisplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

aus einer MSC-zertifizierten, nachhaltigen Fischerei. www.msc.org/at; MSC-C-51742

Alle unsere Fische stammen



DEIN SPEISEPLAN

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Tagesmenü 1

BIO-Karfiolcremesuppe A,G
BIO-Kaiserschmarren A,C,G
Zwetschenröster -



Tagesmenü 2 schweinefleischfrei

BIO-Karfiolcremesuppe A,G
Buchweizenauflauf A,C,G
Erdbeer-Pfirsichmark -



Tagesmenü 3 vegetarisch

BIO-Gemüsebouillon L
Finkennudeln A,C
Kartoffelpuffer -
BIO-Gemüseallerlei G

Tagesmenü 4 Take Away-Menü

Hühnerreisfleisch -
Chinakohlsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
Birne -

Jause 1

Ciabatta A
Mozzarella in Scheiben G
Cocktailtomaten -

Jause 2

BIO-Roggenbrot A
Gouda G
Radieschen -

Wikinger Bällchen A,C,G,M
BIO-Risipisi -
dazu Gärtner Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
BIO-Erdbeer- G
Topfencreme

Kichererbsen-Eintopf -
Vollkorncouscous A
Ananaskompott -

Geröstete Knödel A,C,G
dazu Gärtner Mix Salat -
Joghurtkräuterdressing C,G,M
BIO-Erdbeer- G
Topfencreme

BIO-Polentaherzen -
BIO-Kaisergemüse G
Tsatsiki G
BIO-Dinkelgugelhupf A,C,G

BIO-Vollkornbrot A
Butterkäse G
Kohlrabi -

BIO-Grahamweckerl A
BIO-Frischkäse Kräuter G
BIO-Banane -

Blümchensuppe A,C,L
Vollkornspiralen A
Sauce Bolognese Soja A,F,L
und Hartkäse gerieben C,G
dazu Eisbergsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -

Kalbsrahmgulasch A,G
Erdäpfelknödel A,C
BIO-Fruchtjoghurt G

BIO-Bärlauchcremesuppe A,G
mit Croutons natur A
BIO-Hörnchenauflauf A,C,G,L
BIO-Roter Rübensalat -

Seehecht nuggets A,D,F,L
in Backteig
BIO-Kartoffelgratin C,G
dazu Eisbergsalat -
Joghurtkräuterdressing C,G,M
BIO-Fruchtjoghurt G

BIO-Kornspitz A,F
Putenkrakauer -
Snackgemüse -

Laugengebäck A,G
Eckerlkäse G
Snackgemüse -

Putenkackwurst -
gebraten
Erdäpfelschmarren -
Röschengemüse natur -
Schnittlauch-Dip C,G,M
Osterpinze A,C,G

BIO-Linguine A
Puten-Carbonarasauce A,C,G
BIO-Karottensalat -
Sonnenblumenkerne -
Osterpinze A,C,G

Gemüseschnitzel A,C,G,L
Riffelkartoffeln -
dazu Rahm-Gurkensalat G
Osterpinze A,C,G

Hühnerschnitzel geb. A,C,G
BIO-Reis -
dazu Rahm-Gurkensalat G
Osterpinze A,C,G

Käsestangerl A,G
Putencabanossi -
BIO-Karotten -
BIO-Osterei C

Karottenbrot A,F
BIO-Butter G
Birne -
BIO-Osterei C

Spätzlepfanne A,C,G
dazu Sport Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
BIO-Banane -

BIO-Gemüsebouillon L
mit BIO-Frittaten A,C,G
BIO-Kartoffel- A,C
Spinatlaibchen
BIO-Sonnengemüse -
Joghurt-Kräutersauce C,G,M

BIO-Spaghetti A
Pesto alla Genovese C,G
dazu Sport Mix Salat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -
BIO-Banane -

BIO-Rindfleisch- A,C,G
palatschinken-Auflauf
Joghurt-Kräutersauce C,G,M
BIO-Banane -

BIO-Semmel A
Wienerwurst -
und Essiggurkerl M

BIO-Dinkelbrot A,G,N
Eiaufstrich C,M
grüner Paprika -

MA56
Volksschule

Woche 14
04.04. - 08.04.2022

- Mit Brief und Siegel -
Ausgewogen und
nachhaltig!



50% BIO-ANTEIL

„In BIO sind wir Klassenbester!“

*) Dieses Angebot ist von der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) zertifiziert und entspricht den Vorgaben einer ausgewogenen Mittagsverpflegung.

laktosefrei
vegetarisch
schweinefleischfrei

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

aus einer MSC-zertifizierten, nachhaltigen Fischerei. www.msc.org/at; MSC-C-51742



DEIN SPEISEPLAN



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Tagesmenü 1



Linsnbällchen G
 BIO-Salzkartoffeln -
 Chinakohlsalat -
 American Dressing C,G,M
 BIO-Karottenkuchen A,C,H

Tagesmenü 2 schweinefleischfrei



BIO-Chili con Carne -
 Fladenbrot A,F,G,N
 BIO-Karottenkuchen A,C,H

Tagesmenü 3 vegetarisch

Tomaten- G
 Basilikumrisotto
 Chinakohlsalat -
 Joghurtkräuter dressing C,G,M
 BIO-Karottenkuchen A,C,H

Tagesmenü 4 Take Away-Menü

BIO-Grünkernherzen A,C,G,M
 BIO-Reis -
 Joghurt-Kräutersauce C,G,M
 BIO-Karottenkuchen A,C,H

Jause 1

BIO-Roggenbrot A
 Emmentaler G
 Kohlrabi -

Jause 2

BIO-Grahamweckerl A
 Eckerlkäse G
 dazu Gurke -

BIO-Gemüsebouillon L
 Kräutertropfteig A,C
 Mini-Nudeltaschen A,G,L
 in Tomatensauce
 dazu Gärtner Mix Salat -
 Joghurtkräuter dressing C,G,M

BIO-Erbsensuppe A,G
 Hühnerfiletstücke A
 süß-sauer
 Jasminreis -

BIO-Erbsensuppe A,G
 BIO-Buttermilch- A,C,G
 schmarren
 Marillenmus -

Pizza-Nudeln A,C,G
 Bohnensalat -
 BIO-Fruchtjoghurt G

Laugengebäck A,G
 Frischkäse G
 BIO-Karotten -

Karottenbrot A,F
 BIO-Butter G
 Birne -

Schweins- A,G
 geschnetzeltes
 BIO-Reis -
 dazu Sport Mix Salat -
 BIO-Essig-Öl-Dressing -
 Schokopudding G

Bunter Hörnchen- A,C,G,M
 Nudeltopf
 mit Fleischbällchen
 dazu Sport Mix Salat -
 BIO-Essig-Öl-Dressing -
 Schokopudding G

BIO-Spiralen tricolore A
 BIO-Bärlauch- A,G
 Frischkäsesauce
 dazu Sport Mix Salat -
 BIO-Essig-Öl-Dressing -
 BIO-Banane -

BIO-Äpfelstrudel A
 BIO-Milch G
 BIO-Banane -

Schweizerbrot A
 Putensalami -
 und Essiggurkerl M

Sonnenblumenweckerl A
 Butterkäse G
 gelber Paprika -

BIO-Krautfleckerl A,C
 BIO-Roter Rübensalat -
 BIO-Äpfel -

BIO-Spinat-Cannelloni A,G
 mit Tomatenragout
 dazu Eisbergsalat -
 Joghurtkräuter dressing C,G,M
 Pfirsichkompott -

Blümchensuppe A,C,L
 BIO-Omelette C,G
 BIO-Salzkartoffeln -
 BIO-Cremespinat A,G

Hirse-Zucchini- A,C,M
 Rindfleischlaibchen
 Potato Wedges -
 Röschengemüse natur -
 Schnittlauch-Dip C,G,M
 BIO-Äpfel -

Ciabatta A
 Bärlauchaufstrich G,L,M
 Radieschen -

BIO-Vollkornbrot A
 Emmentaler G
 Cocktailtomaten -

BIO-Gemüsebouillon L
 BIO-Fantasienuedeln A
 Alaska-Seelachsfilet A,D,G
 in Kräuterrahmsauce
 BIO-Gemüsereis -

BIO-Gemüsebouillon L
 BIO-Fantasienuedeln A
 Fischstäbchen A,D,G
 BIO-Petersilkkartoffeln -
 dazu Rahm-Gurkensalat G

Vollkornspaghetti A
 BIO-Gemüsebolognese A,L
 und Hartkäse gerieben C,G
 Jogurrella Mixi Vanille G,H

Gebackenes Gemüse A,C,G
 Kräuterkartoffeln -
 dazu Rahm-Gurkensalat G
 Jogurrella Mixi Vanille G,H

Mischbrot A
 BIO-Butter G
 frischer Schnittlauch -
 BIO-Banane -

BIO-Semmel A
 Frühlingsaufstrich G,M
 BIO-Karotten -

MA56
Volksschule

Woche 15
11.04. - 15.04.2022

Mit Brief und Siegel -
Ausgewogen und
nachhaltig!



50% BIO-ANTEIL

„In BIO sind wir Klassenbester!“



DEIN SPEISEPLAN



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Tagesmenü 1



Tagesmenü 2
schweinefleischfrei



Tagesmenü 3
vegetarisch

Tagesmenü 4
Take Away-Menü

Jause 1

Jause 2

Wir wünschen euch zum Osterfest ein gut gefülltes Osternest!

Spätsplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.



BIO-Kartoffel- A,G
Gemüseauflauf
Mexikanischer Salat -
Gemischtes Kompott -



Sternaltersuppe A,C,L
Vollkorn- A
Putenschinkenfleckerl
BIO-Roter Rübensalat -



BIO-Polentaherzen -
BIO-Rahmrisolen A,G
Gemischtes Kompott -



BIO-Rindfleisch- A,C,M
Bulgurlaibchen
Jasminreis -
Erbsen-Karottengemüse -
Kiwi -



BIO-Dinkel- A,F
Vollkornweckerl
Putenstreichwurst -
und Essigurkerl M



Mischbrot A
BIO-Butter G
BIO-Apfel -



Putenbratwürstel G
Erdäpfelschmarren -
dazu Krautsalat -
ohne Kümmel
Mangocreme G



BIO-Linsen- A,L,M
Gemüseintopf
Serviettenknödel A,C,G
BIO-Marmorkuchen A,C



BIO-Risotto A,G
mit Frühlingsgemüse
Chinakohlsalat -
American Dressing C,G,M
BIO-Marmorkuchen A,C



Gemüsenuggets A,G
Ratatouille -
Chinakohlsalat -
BIO-Essig-Öl-Dressing -



Karottenbrot A,F
Gouda G
grüner Paprika -



BIO-Kornspitz A,F
Eiaufstrich C,M
BIO-Karotten -



BIO-Frühlingskräutersuppe A,G
mit Croutons natur A
Gemüsebällchen A,C,G,L,N
BIO-Risipisi -
dazu Gärtner Mix Salat -
Joghurtkräuter dressing C,G,M



BIO-Frühlingskräutersuppe A,G
mit Croutons natur A
Nusspalatschinken A,C,G,H
BIO-Milch G



BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Fantasienudeln A
Gemüsestrudel A,C,G,L
BIO-Petersilkartoffeln -
Joghurt-Kräutersauce C,G,M



Tex-Mex im Topf A,C,M
mit Hühnerfleischbällchen
Röstinchen -
BIO-Banane -



Ciabatta A
Mozzarella in Scheiben G
Cocktailtomaten -



BIO-Roggenbrot A
Edamer G
dazu Gurke -



BIO-Rindsuppe L
BIO-Buchstabennudeln A
Mohnnudeln A,C,G
BIO-Apfelmus -



Hühnergeschnetzeltes A,G
in Kräuterrahmsauce
BIO-Kaiserspätzle A,C
BIO-Karottensalat -
BIO-Naturjoghurt G
mit Fruchtsalat -



BIO-Gemüsebouillon L
BIO-Buchstabennudeln A
Tortellini A,C,G
in Tomatensauce
und Hartkäse gerieben C,G
dazu Rahm-Gurkensalat G



BIO-Pulled Chicken -
Fladenbrot A,F,G,N
Potato Wedges -
Tsatsiki G
BIO-Fruchtjoghurt G



BIO-Semmel A
Putenextra M
Birne -



BIO-Dinkelbrot A,G,N
Tilsiter G
roter Paprika -

MA56
Volksschule

Woche 16
18.04. - 22.04.2022

- Mit Brief und Siegel -
Ausgewogen und nachhaltig!



50% BIO-ANTEIL

„In BIO sind wir Klassenbester!“



DEIN SPEISEPLAN



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Tagesmenü 1



Geröstete Knödel A,C,G
 BIO-Roter Rübensalat -
 BIO-Äpfel -

Rindfleisch gekocht -
 BIO-Erdäpfelschmarren -
 BIO-Cremespinat A,G
 Vanillepudding G

BIO-Erdäpfelsuppe A,G
 Knusper-Backfisch D
 BIO-Naturreis -
 BIO-Fitgemüse G

Hühnerbouillon -
 Leberknödel A,C
 Asiatische Nudelpfanne A,F
 Chinakohlsalat -
 BIO-Essig-Öl-Dressing -

Karfiolröschen geb. A,C,G
 Kräuterkartoffeln -
 Tsatsiki G
 BIO-Zitronenkuchen A,C

Tagesmenü 2 schweinefleischfrei



Chili sin Carne A,F
 Vollkorn Couscous A
 Muffin Schoko-Banane A,C,G

BIO-Nudelaufbau A,C,G
 BIO-Karottensalat -
 Vanillepudding G

BIO-Gemüsebouillon L
 BIO-Backerbsen A,C,G
 Neptun-Nudeln mit A,C,D
 Tomaten-Thunfischsauce
 und Hartkäse gerieben C,G
 dazu SportMix, BIO-Essig-Öl -

BIO-Gemüsebouillon L
 mit Vollkornfrittaten C,G
 Hühnernuggets A
 BIO-Petersilkkartoffeln -
 BIO-Sonnengemüse -

BIO-Spaghetti A
 Pesto alla Genovese C,G
 Tomatensalat -
 BIO-Essig-Öl-Dressing -
 Mandarinenkompott -

Tagesmenü 3 vegetarisch

Blümchensuppe A,C,L
 BIO-Milchreis G
 Kakaozucker F

Bärbl und Bärnd A,C
 (Süßkartoffelbären)
 BIO-Risipisi -
 Schnittlauch-Dip C,G,M
 Vanillepudding G

BIO-Erdäpfelsuppe A,G
 Los Palatschinkos A,C,G
 Tomate-Mais
 dazu Sport Mix Salat -
 Joghurtkräuter dressing C,G,M

BIO-Käse Tortelloni A,C,G
 BIO-Wiener-Tomatensce. A
 dazu Eisbergsalat -
 BIO-Essig-Öl-Dressing -
 Birne -

BIO-Fisolenulasch A
 Sonnenblumenweckerl A
 BIO-Zitronenkuchen A,C

Tagesmenü 4 Take Away-Menü

Rindfleischlasagne A,G,L
 Chinakohlsalat -
 Joghurtkräuter dressing C,G,M
 Muffin Schoko-Banane A,C,G

Karfiol-Käse- medaillons A,C,G
 BIO-Salzkartoffeln -
 Paprikarahmsauce A,G
 Kiwi -

BIO-Kidneybohnen- A,C,G
 Burger
 Cremige Polenta G
 dazu Sport Mix Salat -
 American Dressing C,G,M
 BIO-Fruchtjoghurt G

Flaumige Erdbeer- A,C,G
 Fruchtknödel
 BIO-Milch G
 Birne -

Cevapcici vom Huhn A,C,M
 BIO-Reis -
 Letschogemüse -
 BIO-Zitronenkuchen A,C

Jause 1

Karottenbrot A,F
 Putenkrakauer -
 dazu Gurke -

Laugengebäck A,G
 Frischkäse G
 BIO-Banane -

Schweizerbrot A
 Putensalami -
 roter Paprika -

BIO-Roggenbrot A
 Eiaufstrich C,M
 grüner Paprika -

BIO-Semmel A
 Drautaler G
 und Essiggurkerl M

Jause 2

Sonnenblumenweckerl A
 Kräutergervais G
 gelber Paprika -

BIO-Roggenbrot A
 Butterkäse G
 Kohlrabi -

Käsestangerl A,G
 BIO-Butter G
 Honigmelone ganz -

BIO-Mohnstriezerl A
 Gouda G
 Cocktailtomaten -

Mischbrot A
 Bärlauchaufstrich G,L,M
 Radieschen -

MA56
Volksschule

Woche 17
25.04. - 29.04.2022

- Mit Brief und Siegel -
Ausgewogen und nachhaltig!



50% BIO-ANTEIL

„In BIO sind wir Klassenbester!“

Das gesamte BIO-Sortiment wird durch die Austria-BIO-Garantie AT-BIO-301 geprüft.

*) Dieses Angebot ist von der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) zertifiziert und entspricht den Vorgaben einer ausgewogenen Mittagsverpflegung.

Spätspeisenänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.

aus einer MSC-zertifizierten, nachhaltigen Fischerei. www.msc.org/at; MSC-C-51742

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

- | | | | |
|-----------------------------|------------------------|--------------|----------------|
| A = glutenhaltiges Getreide | E = Erdnuss | L = Sellerie | P = Lupinen |
| B = Krebstiere | F = Soja | M = Senf | R = Weichtiere |
| C = Ei | G = Milch oder Laktose | N = Sesam | |
| D = Fisch | H = Schalenfrüchte | O = Sulfite | |